

ROOFTOP BARON

LOUNGE & RESTOBAR

PROMOS BARÓN

TABLA ROOFTOP + 2 SCHOP

CRISTAL.....\$15.000
Papas fritas, 3 empanaditas de queso, chorizo, pollo y quesos.

1 KG DE PAPAS FRITAS + 2 SCHOP

CRISTAL.....\$15.000

2 BURGERS CLÁSICAS Y 2 SCHOPS CRISTAL.....\$16.990

*HASTA 21 HRS

HAPPY HOUR

*DE LUNES A SÁBADO DE 18:00 HASTA LAS 19:00 HRS

SANGRÍA BARÓN 2 X \$7.000

PISCOLÓN 2 X \$9.000

RAMAZZOTTI 2 X \$9.000

MOJITO TRADICIONAL 2 X \$9.000

TROPICAL GIN \$6.500

HAPPY HOUR

2 SOUR NACIONAL.....\$9.000

MENÚ ROOFTOP

MENÚ ROOFTOP (LUNES A VIERNES).....\$7.990

ENTRADA ROOFTOP: Consomé, crema del día o ensalada

FONDO: Pasta fresca o hojais + salsa a elección: Pomodoro, mechada o pesto. Carne mechada, Pechuga a la plancha, pesca del día a la plancha o frita +2 agregados.

AGREGADOS: papas fritas, puré, arroz o ensalada.

POSTRE

MENÚ ROOFTOP (SÁBADO).....\$9.990

ENTRADA ROOFTOP: Consomé, crema del día o ensalada + Sour de cortesía

FONDO: Pasta fresca o hojais + salsa a elección: Pomodoro, mechada o pesto. Carne mechada, Pechuga a la plancha, pesca del día a la plancha o frita +2 agregados.

AGREGADOS: papas fritas, puré, arroz o ensalada.

POSTRE

*El bajativo te lo regalamos

PIQUEOS & TAPAS

CEVICHE ROOFTOP.....\$11.990

Ceviche de pescado del día, leche de tigre, cilantro, cebolla morada, ajo, pimentón rojo y 3 rodajas de pan con aceite de ajo.

TABLA ROOFTOP.....\$12.000

Papas fritas, 3 empanaditas de queso, chorizo, pollo y quesos.

NACHOS CÁRNICOS.....\$8.990

Deliciosos chips de maíz Pancho Villa con carne molida salteada, guacamole, verduras frescas, ají jalapeño, lacto de ajo y salsa queso cheddar.

NACHOS GUACAMOLE.....\$7.990

Deliciosos chips de maíz Pancho Villa con guacamole, verduras frescas, ají jalapeño, lacto de ajo y salsa queso cheddar.

MIX DE EMPANADITAS (6).....\$8.990

2 empanaditas mechada queso, 2 empanaditas camarón queso, 2 empanaditas queso.

SOPAIPILLAS CON PEBRE.....\$6.990

Una docena de sopapillitas con un exquisito pebre rooftop.

PAPITAS

PAPAS CHEDDAR.....\$7.990

Papas tradicionales con delicada salsa cheddar hecha en casa, acompañada de lactonesa al ajo y dip de guacamole.

1/2 KILO DE PAPAS FRITAS.....\$6.990

1 KILO DE PAPAS FRITAS.....\$10.990

2 KILOS DE PAPAS FRITAS.....\$14.990

PIZZAS

PIZZA DEL DÍA \$8.990

HASTA LAS 21:00 HRS

PEPPERONI.....\$11.490

Combinación perfecta entre Pomodoro, Mozzarella, Pepperoni y Aceitunas negras.

CARNIVORA.....\$12.490

Combinación perfecta entre Pomodoro, Mozzarella, Pepperoni y Aceitunas negras.

MECHADA.....\$14.900

Pomodoro, queso mozzarella, jugosa carne mechada, cebolla caramelizada y palta.

MARGARITA.....\$11.490

Pomodoro, queso mozzarella, tomates cherry confitados y un agradable pesto de albahaca.

NAPOLITANA.....\$12.490

La clásica de clásicas, pomodoro, queso mozzarella, tomate cherry confitado, jamón acaramelado, aceitunas negras y un toque de orégano.

VEGETARIANA.....\$12.490

Pomodoro, queso mozzarella, champiñones, peperonata, aceituna negra y tomate cherry confitado.

ROOFTOP.....\$13.490

Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso cheddar, tocino caramelizado, cebolla rooftop, carne asada y un toque de salsa barbecue casera.

CHORRILLANAS

VEGETARIANA.....\$15.990

Guacamole, cebolla caramel, 2 huevos, salsa cheddar, champiñones al ajillo

CLÁSICA.....\$16.990

Un clásico de clásicos, papa tradicional, longaniza, huevos fritos, carne salteada, cebolla salteada.

TEX MEX CARNE.....\$16.990

Una particular forma de comer una chorrillana al estilo mexicano, la carne salteada en sabores de la casa, acompañada de papas tradicionales, guacamole, crema ácida y salsa queso cheddar.

SANDWICH Y BURGER

TODOS NUESTROS SANDWICH Y BURGER LLEVAN PAPAS RUSTICAS

NOT BURGER >>> PUEDES CAMBIAR CUALQUIERA DE NUESTRAS BURGER POR UNA OPCIÓN NOT BURGER

SANDWICH POLLO APANADO.....\$7.990

Pollo apanado, fresca lechuga y tomate, queso mantecoso y pepinillos. Todo esto entre dos suaves rebanadas de ciabatta, coronado con nuestro alioli casero para una explosión de sabor en cada bocado.

BURGER CLÁSICA.....\$8.290

Jugosa hamburguesa de carne molida, queso mantecoso y cheddar derretido. Acompañada de fresca lechuga y tomate, todo rematado con nuestra deliciosa salsa rooftop y un toque de alioli casero. (Pan bríoche)

BURGER ROOFTOP.....\$8.490

Suculenta hamburguesa de carne molida, acompañada de queso mantecoso y cheddar derretido, cebolla caramelizada, tocino crunch y un huevo frito. Todo coronado con nuestra inconfundible salsa BBQ. (Pan bríoche)

BURGER BIG TEXAS.....\$8.490

Jugosa hamburguesa de carne molida, perfectamente combinada con tocino crujiente, queso cheddar y mantecoso, lechuga fresca, aros de cebolla y el toque picante de los jalapeños. Todo coronado con una generosa porción de nuestra salsa BBQ y alioli casero. (Pan bríoche)

COCTELERÍA VERANO

MI BESO PREGUNTÓ POR TI.....\$6.500

Gin tanqueray, zumo de sandía, syrup simple, jugo de limón

ATARDECER EN BARÓN.....\$6.500

Vodka de mango, Syrup de maracuyá, vainilla, limón, triple sec, jugo de piña

AVENIDA 21 DE MAYO.....\$6.500

Vodka citron, triple sec, Syrup de ají verde, jugo de limón, jugo de pomelo machacado con papas de ají con corteza.

NOT SANGRÍA.....\$7.000

Vino blanco, manzana, mandarina, syrup de durazno, piña, maracuyá

MAGALENHA SPRITZ.....\$6.500

Almibar de maracuyón, syrup de maracuyá, cachaca, jugo de limón, espumante y soda.

BUSCANDO MONEY TONIC.....\$6.500

Gin infusionado en kiwi, syrup de menta, jugo de limón, jugo de kiwi, top con tónica.

A LO CUBANO TIKI.....\$6.500

Ron blanco, ron espadado con piña, Syrup de plátano-cacao, bitter naranja, ginger beer

COCTELERÍA PORTEÑA

NAVEGADO.....\$4.500

Vino tinto tibio, sirope de clavo de olor

SANGRÍA PORTEÑA.....\$5.900

Vino tinto, jugo de naranja, sirope de frutilla, frutas de estación, canela, anís y clavo.

ARAUCANO SOUR.....\$5.900

Bitter Araucano, pisco, jugo de naranja, jugo de limón y óleo de naranja.

PICHUNCHO.....\$6.900

Pisco mistral Nobel en cacao, vermut rosso, Bitter casero de naranja.

CHAGUAL.....\$5.900

Gin, jugo de limón, blue curacao, Sirope de maracuyá y top con soda.

COCTELERÍA CLÁSICA

NEGRONI.....\$6.900

Campani, Vermouth y Gin

RUSSO BLANCO / RUSSO NEGRO.....\$6.900

Vodka, Khalua, sirope simple, leche texturizada

MARGARITA.....\$6.500

Tequila, jugo de limón y triple sec.

PALOMA.....\$6.500

Tequila, jugo de pomelo, sirope simple, jugo de limón y top con soda.

MOJITO / MOJITO SABOR.....\$6.500

ron blanco, limón sutil, menta y sirope simple / sirope de fruta de temporada

Mojito Jäger: Jäger

MOJITO JAGUER.....\$6.000

Licor Amaretto, pisco, jugo de limón y jugo de naranja.

AMARETTO SOUR.....\$6.500

Piña Colada.....\$7.500

ron blanco, Malibu, jugo de piña, sirope de coco y jugo de limón.

EXPRESO MARTINI.....\$7.000

Vodka, café expreso y licor de café.

MARTINI DRY.....\$6.500

Gin, Vermouth dry

DAIKIRI.....\$5.500

Ron, Jugo de lima, sirope simple.

MOSCOW MULE.....\$8.500

Gin, jugo de limón y top con ginger beer

LONDON MULE.....\$8.500

Gin, jugo de limón y top con ginger beer

OLD FASHIONED.....\$7.000

whisky, sirope simple y bitter angostura.

TOM COLLINS.....\$6.500

Gin, jugo de limón, sirope simple y top con soda.

CAIPIRÍNA.....\$6.500

Cachaca, azúcar granulada y gajos limón sutil.

CAIPIROSKA.....\$6.500

Vodka, azúcar granulada y gajos limón sutil.

CLAVO OXIDADO.....\$7.500

Whisky y Drambuie

SOUR

PISCO SOUR NACIONAL.....\$6.500

PISCO SOUR PERUANO.....\$7.000

PISCO SOUR SABOR (TEMPORADA).....\$6.500

SPRITZ

APEROL SPRITZ.....\$6.500

RAMAZZOTTI SPRITZ.....\$6.500

GERMAIN SPRITZ.....\$7.000

OTROS

FERNET: FERNET BRANCA + BEBIDA.....\$6.500

JÄGERMEISTER: JÄGERMEISTER, BEBIDA.....\$7.000

JÄGERBOMB: JÄGERMEISTER, RED BULL.....\$8.000

TROPICAL & DRAGON GIN: GIN, REDBULL.....\$8.500

PISCOS

LOS NICHOS.....\$5.000

LOS NICHOS 40.....\$5.500

HORCON QUEMADO 35°.....\$5.500

HORCON QUEMADO 40°.....\$6.000

REPUBLICANO ENVEJECIDO 40°.....\$6.000

REPUBLICANO TRIPLE DESTILADO 40°.....\$6.000

ALTO DEL CARMEN 35°.....\$4.500

ALTO DEL CARMEN DOBLE DESTILADO.....\$6.000

MISTRAL 35°.....\$4.500

MISTRAL 40°.....\$5.500

MISTRAL NOBEL 40°.....\$6.000

MISTRAL NOBEL APPLE 35°.....\$6.000

MISTRAL NOBEL FIRE 30°.....\$6.000

MISTRAL NOBEL BARRICA TOSTADA 40°.....\$6.500

RON

HAVANA CLUB ESPECIAL.....\$5.000

HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA.....\$6.000

HAVANA CLUB 7 AÑOS.....\$7.500

VODKA

STOLICHNAYA.....\$5.000

ABSOLUT BLUE.....\$6.000

ABSOLUT SABORES.....\$6.500

GIN

BEEFEATER.....\$6.000

BEEFEATER PINK.....\$6.500

GORDON'S.....\$6.000

MALFY.....\$8.000

MALFY POMELO.....\$8.500

TANQUERAY.....\$6.000

BOMBAY SAPPHIRE.....\$6.000

HENDRICK'S.....\$8.000

BULLDOG.....\$7.500

PROVINCIA.....\$7.000

TEQUILA

OLMECA REPOSADO.....\$3.500

OLMECA SILVER.....\$4.000

JOSÉ CUERVO SILVER.....\$5.000

JOSÉ CUERVO REPOSADO.....\$5.500

DON JULIO BLANCO.....\$9.900

WHISKY

JACK DANIELS N°7.....\$7.000

JACK DANIELS HONEY.....\$7.000

JACK DANIELS APPLE.....\$7.000

JACK DANIELS FIRE.....\$7.000

JAMESON.....\$6.500

JOHNNIE WALKER RED LABEL.....\$6.000

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....\$8.500

FIREBALL CINNAMON WHISKY.....\$6.000

BALLANTINE'S.....\$5.500

BALLANTINE'S 7 AÑOS.....\$6.500

CERVEZAS

SCHOP

AUSTRAL CALAFATE.....\$5.500

BUDWEISER.....\$3.500

CUSQUEÑA.....\$3.000

BOTELLÍN

BOTELLIN CORONA.....\$3.000

BOTELLIN CORONA CERO.....\$3.000

BOTELLIN KUNSTMANN MIEL.....\$4.000

BOTELLIN KUNSTMANN CERO.....\$4.000

BOTELLIN KUNSTMANN TOROBAYO 330.....\$4.000

BOTELLIN KUNSTMANN TOROBAYO 500.....\$6.000

BOTELLIN AUSTRAL CALAFATE.....\$4.000

BOTELLIN AUSTRAL CALAFATE 500.....\$6.000

VINOS Y ESPUMANTES

SAUVIGNON BLANC

BOTELLA TERRAPURA RESERVA.....\$12.000

BOTELLA CASAS DEL BOSQUE RESERVA.....\$18.000

CHARDONNAY

BOTELLA TERRAPURA RESERVA.....\$12.000

BOTELLA CASAS DEL BOSQUE RESERVA.....\$18.000

CARMENERE

BOTELLA APALTAQUA RESERVA.....\$14.000

BOTELLA SANTA EMA SELECT RESERVA.....\$18.000

BOTELLA TORO PIEDRA GRAN RESERVA.....\$22.000

MERLOT

BOTELLA SANTA EMA SELECT RESERVA.....\$18.000

CABERNET SAUVIGNON